

Gauda Fisch u Fleisch Glutenfrei u Sojafrei

Hinweis I

Rezepte wo nur das Datum steht, sind von mir an diesem Tag getestet + oder auch selber zusammen gestellt worden.

Nur diejenigen die auch was geworden sind, erscheinen hier.

Bitte bedenkt

Da ich das Getreide + die Ölsaaten + Nüsse + Hülsenfrüchte erst kurz vor dem Gebrauch mahle, hat es eine andere Bindekraft (+ auch Geschmack).

Wenn Ihr dagegen mit gekauften Mehlen arbeitet,

kann, muss aber nicht, das Ihr zu anderen Ergebnissen kommt, als hier beschrieben.

Index nicht aktiv

Fisch	2
Fleisch	8

Inhaltsverzeichnis

Gauda Fisch u Fleisch Glutenfrei u Sojafrei	1
Index nicht aktiv.....	1
Inhaltsverzeichnis	1
Fisch.....	2
Frutti de Mare Blechkuchen M OS F	2
Pizza 1 Ei M OS F	4
Seelachs in Kartoffeln M OS F.....	6
Thunfischsteak M OS F	7
Fleisch.....	8
Blutwurst Auflauf 2 Ei M OS F.....	8
Fleischwurst Auflauf 3 Ei M OS F	9
Gefüllte Putenbrustfilet M OS F	11
Mais Pizza M OS F.....	12
Lieblingsfrikadellen (Maxis) M OS F	14
Minischnitzel in Ei Hülle 2 Ei M OS F	15

Pfannenkuchen 4 Ei M OS F	15
Pikante Frikadelle 1 Ei M OS F	17
Hinweis M	18
Hinweis Ei	18
Hinweis OS	18
Hinweis F	19
Hinweis	19

Fisch

Frutti de Mare Blechkuchen M OS F

Glutenfrei + Eifrei



250 g Frutti de Mare

125 g Flusskrebse

1 Lorbeerblatt

trockener weißer Burgunder

150 g TK Mais

trockener weißer Burgunder

Boden:

200 g Mais gem

100 g Naturreis gem

100 g Amaranth gem

1 Prise Vollrohrzucker
1 TI Salz
5 Pfefferkörner gemörsert
120 g ungehärtete Margarine
200 ml trockener weißer Burgunder
1 TI Balsamico Bianca

Belag:

2-3 El Tomatenmark a d T
2-3 El Tomatenketchup
2-3 El trockener roter Burgunder
1 kg Tomaten in Scheiben
1 Prise Zucker
Salz
13 schwarze Oliven (Lake)
200 g Gauda geraspelt evtl mehr

1 Backblech
2 Lagen Backpapier dafür

Zubereitung Boden

200 g Mais gem, 100 g Naturreis gem, 100 g Amaranth gem, 1 Prise Vollrohrzucker, 1 TI Salz, 5 Pfefferkörner gemörsert, 120 g ungehärtete Margarine, 1 TI Balsamico Bianca und erstmals ca 150 ml weißer Burgunder verkneten/verrühren lassen, der Teig soll nicht zu trocken sein, aber auch nicht so dünn wie ein Rührteig, evtl noch 50 ml Wein zugeben.

1 Backblech mit Backpapier ausfüllen, etwas drüber stehen lassen, Teig rauf, noch 1 Lage Backpapier drauflegen, mit dem Handballen oder Nudelholz ausrollen, wenn es ein wenig einen Rand ergibt, gut.

Backblech mit beiden Lagen Backpapier in den Kühlschrank, bis 30 min ruhen lassen,

die oberste Lage Backpapier lässt sich dann gut abziehen.

Gleiche Menge Tomatenmark, Tomatenketchup + roten trocknen Burgunder sämig vermischen, und auf den Kuchenboden verteilen.

Ca 1 kg Tomaten in Scheiben schneiden, kommt auf die dicke der Scheiben an, wie viel gebraucht wird, vorsichtig etwas salzen und gemörserten Pfeffer drüberstreuen.

Frutti de Mare und Flusskrebse und Lorbeerblatt mit trockener weißer Burgunder 10 min kochen, abseihen, auf die Tomatenscheiben streuen. TK Mais ein wenig mit trockener weißen Burgunder ca 10 min kochen, ist eingekocht, der Wein, auch auf den Tomatenscheiben verteilen. Mit dem grob geraspelten Gauda alles gut bedecken.

In den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 30-40 min backen.

Tipp:

Anstatt Gauda, einen zartschmeckenden Ziegenkäse drüber raspeln, dann sollte man aber ein Backblech verkehrt rum drauf legen, beim backen, sonst trocknet der Ziegenkäse, und wird hart.

Eigenes Rezept Donnerstag, 5. Juli 2007 Hans60

Pizza 1 Ei M OS F

Glutenfrei

1 Backblech



Teig:

250 g Bananen Reismehl – Kuchenmehl

1 Ei Kleberrisemehl

50 g Teffmehl

0,75 Tüte Trockenhefe (f 500 g)
1 TI Schabzigerklee
1 TI Salinensalz
1 TI Zucker
0,5 TI Chili

1 Ei

350 ml Milch
Backpapier

Belag:

Tomatenmark

Käse geraspelt

150 g Thunfisch i.D. eigener Saft

200 g Rindswurst
800 g Tomaten

200 g Schafsfeta

200 ml Milch
0,5 TI Chilipulver

ca 300 g Mittelalten Gauda

Oregano
Paprikagranulat

Zutaten für den Teig verrühren lassen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen, glattstreichen, an einem warmen Ort, gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 10 min vorbacken, Teig mit einer Gabel an mehreren Stellen der Oberfläche des Teiges einstechen.

Die Oberfläche mit Tomatenmark bestreichen, ein wenig geraspelten Käse drauf streuen,

abgetropften Thunfisch zerkrümelt darüber geben,

die in dünne Scheiben geschnittene Rindswurst, darauf verteilen,

Tomaten in Scheiben darüber legen,

Schafsfeta in 200 ml Milch und 0,5 TI Chilipulver pürieren, über die Tomaten gießen,

Mit geraspelten Mittelalten Gauda bedecken und Oregano leicht und vorsichtig Paprikagranulat drüber streuseln.

Weitere 30-35 min backen.

Eigenes Rezept Sonntag, 24. Februar 2008 Hans60

Seelachs in Kartoffeln M OS F

Glutenfrei + Eifrei

2 Portionen



1 kg Pellkartoffeln
1 TI Kümmel
Butter
Salz
Muskatnuss frisch gerieben
40 g TK 8 Kräutermischung

Heiße Milch evtl

3 EI Mais gem

4 Scheiben Seelachs ca 400 g,
1 Zitrone

4 Scheiben geräucherten Schinken getrennt

Gauda Mittelalt geraspelt

Paprikagranulat

Zubereitung

Pellkartoffeln mit Kümmel kochen, abschrecken, pellen + gleich durch die Presse drücken.

Butter, Salz, Muskatnuss, Kräuter + Mais vermischen, evtl heiße Milch zugeben.

Zitrone teilen und über den Fisch ausdrücken.

Die Kartoffelmasse, in zwei Portionen aufteilen.

Zwischen 2 Lagen Backpapier, die eine Kartoffelmasse plattdrücken, sollte etwas größer als eine Scheibe Fisch, lang ist, und gut 2 x so breit, zwei Scheiben Fisch nebeneinander auf den Brei legen, darauf die Schinkenscheiben + den geraspelten Käse und Paprikagranulat vorsichtig drüberstreuen,

mit dem Backpapier jetzt zu einer Rolle drehen, dabei das Papier immer wieder abziehen, vom Brei, zum Schluss das Backpapier drumrum und die Enden zusammen legen, in einen ausreichend großen Topf oder feuerfeste Schüssel, mit der 2. Portion auch so verfahren, im kalten Backofen bei ca 180°C ca 60 min backen.

Auspacken + auf einen Teller mit Gemüse servieren.

2.Möglichkeit, anstatt im Backpapier zu einer Rolle .

zwei eingefettete feuerfeste Schüsseln nehmen , den Boden und den Rand mit Kartoffelbrei füllen, je 2 Fischscheiben drauf legen, Schinken und Käse drauf, mit Kartoffelbrei abdecken, noch Paprikagranulat ein wenig drauf streuen, sowie die Deckel schließen, ist wichtig, trocknet sonst aus die Oberfläche.

in den kalten Backofen bei ca 180°C Umluft ca 40-50 min backen.

Bei dieser Art wird dann nur ca 0,75 der Kartoffeln gebraucht.

Eigenes Rezept 04. April 2007 Hans60

Thunfischsteak M OS F

Glutenfrei + Eifrei



2 Thunfischsteak

2 TI Erdnussbutter

1 Scheibe Gauda alt

Butter + Öl zum braten

Jede Seite ca 3 min im heißen Fett braten, nach dem umdrehen , die gebratene Seite mit Erdnussbutter einstreichen, + eine halbe Scheibe Gauda, drauflegen, Deckel schließen + fertig braten.

Eigenes Rezept Donnerstag, 11. Januar 2007 Hans60

Fleisch

Blutwurst Auflauf 2 Ei M OS F

Glutenfrei

3 Auflaufformen mit Deckel (je 1 L)



0,5 Tasse ca 80 g Hirse
1 Tasse Wasser

2 Eiweiß

1 Prise Salz

1 TI Zucker

2 Eigelb

1 Prise Zucker
1 TI Salz
2 Äpfel

300 g Magerquark

400 g frische Blutwurst

10 Pfefferkörner gemörsert
1 TI wilder Majoran
50 g Hirse gem
Fett für die Auflaufformen

200 g ca Mittelalten Gauda geraspelt

Paprikagranulat
(1 TI Preiselbeeren a d Glas)

80 g Hirse mit heißem Wasser ausspülen, um evt Bitterstoffe zu entfernen, in 1 Tasse kochendes Wasser, die Hirse geben, Hitze auf kleinste Stufe stellen, Deckel schließen, nach ca 5 min , das Wasser ist jetzt nur noch als Blasen zu sehen, Hitze ausstellen, ca 10 min bei geschlossenen Deckel, auf der noch heißen Platte, ausquellen, Hirse ist dann trocken und fast weiß, Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen, dann 1 TI Zucker rein, und steif schlagen lassen, beiseitestellen, Eigelb mit 1 TI Salz und 1 Prise Zucker schaumig schlagen, lassen, 2 Äpfel um den Griebsch rum, raspeln, und Blutwurst in Stücke schneiden mit verrühren lassen, löst sich damit gut auf, Magerquark, Pfefferkörner sowie Majoran und gem 50 g Hirse, alles zusammen gut 5 min auf Mittelstufe verrühren lassen, steife Eiweiß unterheben, in drei eingefettete Auflaufformen geben, glattstreichen, mit grob geraspelten Gauda bedecken und darauf Paprikagranulat streuen. Deckel schließen, in den kalten Backofen bei ca 180°C Umluft ca 60 min backen, mit je 1 TI Preiselbeeren servieren.

Eigenes Rezept Samstag, 7. Februar 2009 Hans60

Fleischwurst Auflauf 3 Ei M OS F

Glutenfrei

3 Auflaufformen a 1 L mit Deckel



0,5 Tasse ca 80 g Naturreis
1 Tasse Wasser
350 g TK Suppengemüse
ca 100 g Wasser
0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe

250 g Fleischwurst

2 Ei geschnittene schwarze Oliven (Lake)

100 g Gauda geraspelt

0,5 TI Paprikagranulat

3 Ei

Fett für die Auflaufformen

80 g Gauda geraspelt

3 TI Preiselbeeren a d Glas, getrennt

0,5 Tasse Naturreis in eine Tasse kochendes Wasser geben, auf kleiner Hitze ca 35 min kochen und ca 10 min quellen lassen,
350 g TK Suppengemüse mit 100 g Wasser und 0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe aufkochen und kleinstellen, dünsten lassen bis das Wasser verdunstet ist,
Fleischwurst klein schneiden, mit Reis und Gemüse, Fleischwurst, Oliven, 100 g Gauda, 0,5 TI Paprikagranulat und drei Ei gut vermischen, in drei eingefettete Feuerfeste Schüsseln verteilen, sowie den 80 g geraspelten Gauda drauf und zum Schluss noch überall 1 TI Preiselbeeren a d Glas in die Mitte geben, Deckel schließen,

in den kalten Backofen bei ca 180°C ca 40 min backen

PS: es gibt noch Fleischer, die stellen ihre Wurstwaren, Glutenfrei und ohne Geschmacksverstärker her.

eigenes Rezept Samstag, 14. Februar 2009 Hans60

Gefüllte Putenbrustfilet M OS F

Glutenfrei + Eifrei



1 Scheibe Putenbrustfilet

Ketchup

1 TI Curry ohne Salz

50 g Gauda geraspelt

0,5 Banane

Kräutersalz

Butter zum braten

Brustfilet mit einem Holzhammer klopfen, eine Seite mit Ketchup einstreichen, darauf den Curry und den geraspelten Gauda verteilen, die halbe Banane an den Rand und nun diese einwickeln mit dem Fleisch, mit zwei Zahnstocher durch/ feststecken, rundherum braten, je nach Stärke des Fleisches geht es schnell.

10.07.2007

Mais Pizza M OS F

glutenfrei / Eifrei

1 Backblech



Zutaten für 10 Portionen

1500 ml Brühe

1 TL Meersalz

1 EL Olivenöl / anderes

350 g Maisgrieß (Polenta)

0,5 Tube/n Tomatenmark oder

500 g Tomate(n)

Wasser

1 Zwiebel(n), klein geschnitten

400 g Champignons, putzen, klein, schneiden oder

1 Dose/n Champignons, geschnitten, abgetropft

200 g Feta Käse, klein gewürfelt

300 g Rinderfilet / Rumpsteak , in sehr dünnen Scheiben

400 g Speck, frisch geräucherten mageren

3 EL Olivenöl

1 Handvoll Oliven, schwarze steinlose

450 g Käse (Gouda), grob geraspelt

Paprikapulver

Zubereitung

Brühe mit Salz und Öl aufkochen, von der Hitze nehmen, Grieß einrieseln lassen und gut verrühren, auf die Hitze zurück, 10 Min. unter ständigem Rühren kochen. Klappt bei mir nicht, sobald der Topf wieder auf der Hitze, fängt der Brei an zu blubbern, schließe dann den Deckel, stelle die Hitze ab, lasse es ausquellen, ca. 10 min.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, Tomatenmark mit Wasser etwas verdünnen, auf den Maisbrei streichen oder mit den Tomaten belegen.

Zwiebel in Öl andünsten + Champignons dazu geben, darauf legen + ein wenig mit Salz und Pfeffer würzen.

Fetakäse klein würfeln, verteilen, Fleisch in sehr dünne Scheiben schneiden + in mundgerechte Stücke, rauf damit.

Den Speck sehr klein würfeln + auch drauf verteilen. Oliven, wer will, halbieren oder klein schneiden, gut verteilen. Goudakäse grob raspeln, dick drauf + mit Paprikapulver leicht bestäuben.

In den Backofen + bei ca. 170° C Umluft ohne vorheizen, ca. 30 – 40 min oder länger, bis der Käse zerlaufen ist + eine goldene Farbe angenommen hat.

Raus aus dem Ofen, gleich in Stücke schneiden, servieren, schmeckt auch kalt

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

29.10.04 Hans60

Veränderung

Mit Tomatenmark,

Roastbeef statt Rinderfilet

Handvoll Lauch statt Zwiebel

Schafsfeta statt Kuhfeta

Ziegenkäse statt Gauda, habe nur ca 300 g Käse verbraucht, weil einer ohne Käse haben wollte.

Damit der Ziegenkäse nicht austrocknet, hart wird, wurde ein Backblech verkehrt herum rauf gelegt, aber so dass die Luft entweichen kann beim backen, so verlängert sich die Backzeit um bis zu 10 min.

Somit ist die Pizza auch noch Kuhmilchfrei.

Samstag, 15. März 2008 Hans60

Lieblingsfrikadellen (Maxis) M OS F

Glutenfrei



Zutaten

500 g Hackfleisch, halb und halb

1 EL Tomatenketchup
2 TL Senf, mittelscharf
1 EL Paprikapulver, edelsüß
2 TL Salz
1 TL Pfeffer

1 Ei Quark

2 Zwiebeln, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 EL Tomatenmark

ca. 150 g geriebener Käse nach Wahl

diesen Teig in ausgehöhlte Tomaten, überall einen Streifen Käse rein, auf ein Bett von gekochten Buchweizenkörner gesetzt, das Innere der Tomaten mit Salz u Pfeffer gewürzt, damit den Zwischenraum ausgefüllt, nun überall noch geraspelten Käse drauf, Deckel geschlossen (bleibt saftiger) und in den kalten Backofen bei ca 180°C Heißluft ca 35 min gebacken, sprudelte schön.

Er wurden 10 Stück draus,
den übriggebliebenen Teig, ergaben 2 Bratlinge.

Hans 01.05.2009

Minischnitzel in Ei Hülle 2 Ei M OS F



4 dünne Putenbrustfiletscheiben

Salz
Pfeffer

2 Eier

50 g Mittelalten Gauda geraspelt,
2- 3 EL Buchweizen gem

2 EL Gänseschmalz

Die Schnitzel erst im Mehl, dann in Ei-Käse Mischung, weil aber Käse, auch wenn es in Ei ist, leider verbrennt, hart wird, habe ich es nochmals in Mehl gewendet, und nach dem umdrehen in der Pfanne, den Rest Ei-Käsemischung auf das Fleisch gelegt, und kurz vorm Ende noch den Deckel drauf getan, damit der Käse noch etwas verläuft,

11.04.2009 Hans

Pfannenkuchen 4 Ei M OS F

Glutenfrei – Resteverwertung



50 g Buchweizen gem
50 g Naturreis gem
50 g Amaranth gem
50 g Mais gem

50 g Butter

50 g Quark

2 Ei

Belag:

Ketchup

300 g Salami in Scheiben, ca

80 g Gauda mittelalt geraspelt, ca

200 g Feta

350 ml Milch ca

2 Ei

TK Kräutermehl

Mehl evtl

Fett für 28 cm Pfanne

Zubereitung:

50 g Buchweizen gem + 50 g Naturreis gem + 50 g Amaranth gem + 50 g Mais gem + 50 g Butter + 50 g Quark und 2 Eier zusammen verrühren, und in eine 28 cm ausgefettete Bratpfanne geben, glattstreichen. Ketchup drauf verteilen, mit Salamischeiben den Teig bedecken, Gauda drauf raspeln, Feta, Eier in der Milch pürieren, TK Kräuter dazu, und über den Gauda gießen. Deckel drauf, und bei Mittelhitze bis das Milchgemisch gestockt ist, backen.

Wenn man das Gefühl hat, das Milchgemisch ist zu dünn, einfach ein wenig Mehl drüberstreuen.

Samstag, 16. Juni 2007 Hans60

Pikante Frikadelle 1 Ei M OS F

Glutenfrei

8 Stück ca



500 g Rinderhack
200 g TK Paprikastreifen

1 Ei

100 g Gauda geraspelt
8 Pfefferkörner gemörsert
100 g Mais gem
1 Ei Sonnenblumenkerne gem
Salz
Buchweizen gem
Öl zum braten

Von Rinderhack bis Salz alles vermischen, abschmecken, Handteller große Frikadellen formen, im Buchweizen gem, wälzen, im heißen Fett auf Mittelstufe braten.

Eigenes Rezept, Samstag, 26. April 2008 Hans60

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Kuh Milch Produkte, befinden

Hinweis Ei

Das Ei in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

Hinweis OS

Kein Soja, Tofu oder Tamari im Rezept

Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Hinweis

Es sind alle getestet + meist auch selbst zusammen gestellt.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Donnerstag, 19. Mai 2011

Zusammen gestellt www.Hans-joachim60.de